

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HAK CIPTA	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Kegunaan Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	
2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.2 Wisata Kuliner	10
2.1.3 Jajanan Pasar	11
2.1.4 Kualitas Produk Pangan	12
2.1.5 Inovasi Produk	13
2.1.6 Standar Resep	16
2.1.6.1 Standar Porsi	16
2.1.7 Lemper	17

2.1.7.1 Resep Lempur	18
2.1.8 Bumbu	19
2.1.8.1 Bumbu Kari	19
2.1.9 Tahu	22
2.1.10 Ampas Tahu	25
2.1.11 Daging Tiruan	25
2.1.12 Vegetarian	27
2.1.12.1 Jenis-Jenis Vegetarian	27
2.1.13 Pengawetan Bahan Pangan (Pengerangan).....	29
2.1.14 Uji Organoleptik	30
2.1.15 Uji Daya Terima Konsumen	33
2.1.16 Kemasan	34
2.1.17 Studi Kelayakan Bisnis (SKB)	34
2.1.18 Hasil Penelitian Terdahulu	36
2.2 Kerangka Pemikiran	38
2.2.1 Tahap I Kitchen Project	39
2.2.2 Tahap II Uji Daya Terima Konsumen	43
2.2.3 Tahap III Analisis Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan	43
2.3 Hipotesis	45
BAB III METODE PENELITIAN	46
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	46
3.2 Metode Penelitian	46
3.3 Operasional Variabel.....	47
3.4 Rancangan Percobaan	48
3.5 Populasi	51
3.6 Sampel dan Teknik Sampling	52

3.7 Teknik Pengumpulan Data	53
3.8 Teknik Analisis Data	55
3.8.1 Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik	55
3.8.2 Analisis Uji Daya Simpan	56
3.8.3 Analisis Gizi DKBM	56
3.8.3 Analisis Uji Daya Terima Konsumen	56
3.9 Desain Kemasan	58
3.10 Kelayakan Bisnis Aspek keuangan	58
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	61
4.1 Objek penelitian	61
4.1.1 Formulasi Resep Lemper Ampas Tahu	62
4.2 Pembuatan Ampas Tahu Kering	66
4.3 Pembuatan Lemper Ampas Tahu	67
4.4 Karakteristik Panelis	69
4.4.1 Jenis Kelamin Panelis	69
4.4.2 Usia Panelis.....	70
4.4.3 Jenis Pekerjaan Panelis	71
4.5 Karakteristik Organoleptik	72
4.5.1 Karakteristik Warna	73
4.5.2 Karakteristik Rasa	74
4.5.3 Karakteristik Aroma	75
4.5.4 Karakteristik Tekstur	77
4.5.5 Karakteristik Bentuk	78
4.6 Perhitungan Kandungan Gizi DKBM	79
4.7 Uji Daya Simpan	81

4.8 Uji Daya Terima Konsumen	83
4.9 Karakteristik Pengujian Dua Sampel	87
4.9.1 Karakteristik Hedonik Warna	87
4.9.2 Karakteristik Hedonik Rasa	88
4.9.3 Karakteristik Hedonik Aroma	89
4.9.4 Karakteristik Hedonik Tekstur	90
4.9.5 Karakteristik Hedonik Bentuk (Penampilan Fisik).....	91
4.10 Pembuatan Kemasan	93
4.11 Kelayakan bisnis aspek keuangan.....	95
4.11.1 Kebutuhan Bahan Baku Perbulan	95
4.11.2 Penunjang Usaha	96
4.11.3 Biaya Overhead Usaha	96
4.12 Proyeksi keuangan	96
4.12.1 Biaya Variabel Perbulan	96
4.12.2 Harga Pokok Produksi Perbuah	97
4.12.3 Analisis Titik Impas (<i>Break Event Point</i>)	97
4.13 Matriks Penelitian	98
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	101
5.1 Simpulan	101
5.2 Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP PENULIS	